

Rezept Pflaumensuppe

Rezept Pflaumensuppe

Zutaten:

1 l Wasser
1 l Apfelsaft
1 kg entsteinte Pflaumen
1 Pck Vanillezucker
1 St Zitronenschale
4 Eigelb
40 g Stärkemehl
4 – 8 EL Zucker

Zubereitung:

Von einer Bio Zitrone mit einem Gemüseschäler ein Stück Schale abschneiden.

Die entsteinte Pflaumen waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Wasser, Schale und Saft mit den Beeren in einem Topf zum Kochen bringen.

Ca. 25 Minuten köcheln lassen und durch ein Feinsieb streichen.

Zucker und Vanillezucker zufügen und mit der Stärke abbinden.
2 Eigelb in nicht mehr kochende Brühe sämig rühren.

In einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
Die Suppe durch ein Feinsieb streichen.

Danach, die Suppe mit einem Schöpflöffel unter permanenten Schlägen peu à peu zufügen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Eventuell mit etwas Zitronensaft nachsäuern.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zucker nach Belieben zufügen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)